

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 33850
9 oktober
2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BOB „AYDIN İNCİRİ”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 299 van 11 september 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 11 november 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 299/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„AYDIN İNCİRİ”

EU-nr.: TR-PDO-0005-01116 – 11.6.2013

BGA () BOB (X)

1. Naam

„Aydın İnciri”

2. Lidstaat of derde land

Turkije

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Aydın İnciri is de naam die wordt gegeven aan gedroogde *Sarılop*-vijgen. *Sarılop*-vijgen, een variëteit van de *ficus carica domestica* (vrouwelijke vijg), behoren tot de *ficus carica erinosyce*, een ondersoort van de *ficus carica* L. (een subgenus van de *ficus* L).

Fysieke kenmerken
Schil: witachtig geel, dun en zacht.
Zaad: volle zaden.
Grootte: maximaal 90 vruchten per kg.
Chemische kenmerken:
Samenstelling van 100 g gedroogde vijgen: water: (maximaal) 20%, energie: (minimaal) 213 kcal, totale suikers: (minimaal) 50%, calcium (Ca): (minimaal) 120 mg.
Organoleptische kenmerken: de kern heeft een zachte textuur, is honingachtig en stroperig; bijzonder zoete smaak en geur.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle fasen, van de productie tot de oogst en het drogen van de Aydın İnciri, moeten in het in punt 4 omschreven geografische gebied plaatsvinden.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De volgende informatie moet leesbaar en onuitwisbaar op de verpakking van de Aydın İnciri worden geschreven of gedrukt:

– de handelsnaam en het adres, de korte naam en het adres of het geregistreerd handelsmerk van het bedrijf,
– het nummer van de partij,
– de naam van het product: Aydın İnciri, en
– de volgende logo's:





4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Alle districten en gemeenten van de provincie Aydın.

5. Verband met het geografische gebied

Aydın İnciri zijn gedroogde vijgen. De dunne schil, de zachte textuur en de wit-gele kleur van de schil zijn te danken aan de ecologische en menselijke factoren die het rijpings- en het droogproces beïnvloeden. De Aydın İnciri onderscheiden zich van andere gedroogde vijgen die in andere regio's worden geproduceerd door de methode die wordt gebruikt om de vijgen te drogen. De vijgen worden door geschoolde en ervaren vakmensen in de zon gedroogd met behulp van traditionele methoden en in een volledig natuurlijke omgeving.

De streek waar de Aydın İnciri worden geproduceerd, wordt gekenmerkt door diepe zandleemgronden die zijn verrijkt door organisch materiaal en kalk afkomstig van gneis of schist en oergesteente van gneis. De zandleemgronden houden weinig water vast, waardoor bacterie- en schimmelziekten zich niet kunnen ontwikkelen en fruit van hoge kwaliteit wordt geproduceerd.

De winters zijn warm en de zomers heet en droog. De gemiddelde jaartemperatuur ligt tussen 18 °C and 20 °C. De temperaturen tot 30 à 32 °C tijdens de rijping en het drogen zijn van essentieel belang voor het droogproces van de Aydın İnciri. De gemiddelde jaarlijkse neerslag in de regio bedraagt 625-675 mm. Tijdens de rijping en het drogen is het belangrijk dat het weer droog is en dat er geen wolken zijn. Regen is immers de belangrijkste factor die de kwaliteit van de gedroogde vijgen kan aantasten. Te weinig vochtigheid leidt tot een dikke schil, terwijl te veel vochtigheid dan weer een donkere kleur geeft en de vrucht doet barsten, wat de kwaliteit doet afnemen. De regio Aydın kent een aanzienlijke regenval in november en juni, maar de gemiddelde neerslag in augustus en september varieert van 41 tot 98 mm. Door de topografische structuur van de regio, met bergen die loodrecht op de kustlijn staan, kan het vochtige weer van de zee naar het binnenland schuiven en het droge weer



van het binnenland richting kust. De winden in de valleien van de rivieren Büyük Menderes en Küçük Menderes zijn essentieel voor de productie van gedroogde kwaliteitsvijgen in deze regio en zijn bijgevolg bepalend bij de afbakening van het gebied waar de vijgen kunnen worden geteeld. De ochtendlijke noordoostenwind speelt een belangrijke rol bij de rijping en bij het drogen van de vijgen. De vochtige zeebries die ’s middags uit het westen waait, zorgt dan weer voor grote vruchten met een dunne schil. Dankzij de wisselende windrichting drogen de vijgen op zodanige wijze dat een kwaliteitsproduct wordt verkregen.

De Aydın İnciri worden in deze streek al duizenden jaar geproduceerd. De eeuwenoude traditie en het belang van de vijgenteelt in de Egeïsche regio blijkt duidelijk uit de botanische naam *ficus carica* L., waarbij wordt verwezen naar Carië in het westen van Anatolië. Van oudsher worden dezelfde traditionele, natuurlijke methoden gehanteerd bij de productie, de oogst en het drogen van de vijgen. Vijgen hebben altijd deel uitgemaakt van het dagelijkse leven van de plaatselijke bevolking. De vijgenproductie is er een zodanige kunst geworden dat de technieken van de vijgenteelt aan kinderen reeds op jonge leeftijd werden en nog steeds worden aangeleerd. De productie van gedroogde kwaliteitsvijgen ligt in de handen van geschoolde en ervaren vijgentelers, die de drogende vijgen in de vroege ochtend en in de late middag controleren. ’s Avonds worden de vijgen opgestapeld en afgedekt om ze te beschermen tegen insecten en eventuele dauw. Dit proces wordt elke dag herhaald tot de vijgen de juiste droogtegraad hebben bereikt.

De Aydın İnciri zijn van groot belang voor de provincie Aydın en zijn een symbool van de streek. Vijgen spelen vaak een rol in de decoratie op dorp- en stadspleinen in de provincie Aydın. Op een van de belangrijkste pleinen worden op het plaatselijke standbeeld vijgen afgebeeld. In Aydin worden talrijke festivals rond vijgen georganiseerd, waaronder het vijgenfestival van Germencik en het goudenvijgfestival van İncirliova. Dergelijke festivals worden van oudsher jaarlijks georganiseerd, met verscheidene activiteiten in de stad of het dorp.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
De Turkse regering heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid door de aanvraag tot erkenning van Aydın İnciri als product met een beschermde oorsprongsbenaming bekend te maken in het staatsblad van de Republiek Turkije (nr. 26234 van 20 juli 2006). Vervolgens werd Aydın İnciri officieel geregistreerd bij het Turkse octrooibureau.
Het productdossier is eveneens te vinden op de website van het Turkse octrooibureau:
http://www.tpe.gov.tr/TurkPatentEnstitusu/geographicalRegisteredList/ (klik op „Aydın İnciri”).

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.